72e Année. T. 143 N° 6-7 6 Février 1955

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

5 FEB 1955

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. 1786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

MACCLESFIELD S'AN LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE
MACCLESFIELD
15% de Cuivre pur

Soc. An. "La CORNUBIA" 15, allées de Chartres, BORDEAUX

Vous choisirez un sécateur

A LAME INTERCHANGEABLE EN ACIER SUÉDOIS

Spécialement creé pour satisfaire les exigences professionnelles les plus sévères.

léger aux formes étudiées pour faciliter votre tâche.

puissant lame acier suédois acérée permettant sans effort des tailles nettes.

durable construction précise sévèrement contrôlée.

PRADINES

L'OUTILLAGE PRÉCIS DE LA CHIRURGIE ARBORICOLE

répond à votre désir:

EN VENTE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

MIEUX RÉALISER VOTRE TACHE AVEC MOINS DE PEINE

PFOH 316

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

FRUITIERS
ORNEMENTS
ALIGNEMENTS

MONTFAVET

(Vaucluse)

Tél.: 9-34 AVIGNON

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus — Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements **FERRIER**

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

Contre la

MORTALITÉ DES SOUCHES & la PYRALE

traitez cet Hiver au

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite et du Pyroarsénite de sodium.)

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE

BÉZIERS

72me ANNÉE — N° 6-7 6-13 FÉVRIER 1955

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Les vignobles des sables et la reconversion. . 85
L. M. Bourdiol et **J. B.** — A propos des gelées. 88
M. Gadras. — La rentabilité du tracteur vigneron dans les petites exploitations mixtes. 90
R. Cordonnier. — Traitement des vins blancs par les phytates de calcium et de sodium. 98
André Prax. — Viticulture et Taxes sur le chiffre d'affaires. 102
R. Montagne. — La portée du droit de préemption. 103

Partie officielle. — Prix du riz de la campagne 1954-1955. 104
— Commissions régionales de l'Institut des vins de consommation courante. 106
Informations. — Brignoles. — 64me Concours général Agricole. — Nouvelles d'Espagne. 97, 103, 107
Bibliographies. — Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les vignobles des sables et la reconversion

Les sables du cordon littoral méditerranéen portent un beau vignoble depuis qu'il a été constaté (1873) que les vignes n'y étaient pas attaquées par le phylloxéra.

La culture de la vigne s'y est développée, dans la Métropole, à partir de deux centres, celui d'Aigues-Mortes dans le Gard et celui des Onglous dans l'Hérault. Elle couvre aujourd'hui plusieurs milliers d'hectares, des Bouches-du-Rhône aux Pyrénées-Orientales.

C'est un intéressant vignoble dont l'encépagement s'est constitué sur le modèle de celui des localités viticoles situées dans le voisinage, à l'intérieur des terres ; nettement orienté vers la production de vins rouges dans la région d'Aigues-Mortes, il était, dans la zone de Marseillan, la réplique fidèle de l'ancien vignoble de « la Marine » des rives de l'étang de Thau, dirigé vers l'obtention de vins blancs dont la vermoutherie fait usage pour ses fabrications. En outre, une production de raisins frais y est

développée par la culture du Chasselas, au Grau-du-Roi et sur les plages de Villeneuve-lès-Maguelonne.

La vigne y rencontre des conditions particulières, assez difficiles en raison de la nature du sol, de sa mobilité notamment, de la présence du sel, de celle des anguillules et de la proximité de la mer. Mais les techniques y ont été mises au point et l'établissement et l'entretien du vignoble y sont accessibles non seulement aux grandes exploitations, qui couvrent la plus grande surface, mais encore aux petites et aux moyennes.

*
**

Au moment où il est question de reconversion, et alors que l'orientation à suggérer ou à imposer à certaines régions est déterminée sans ambiguïté, le sort à réserver à ces vignobles des sables peut être matière à discussion.

Il n'est pas contestable que l'établissement de la vigne a ranimé des régions déshéritées. Dans la zone d'Aigues-Mortes, la partie sablonneuse des territoires de plusieurs communes qui s'étend sur 7.000 hectares ne comportait, en 1873, que 1400 hectares cultivés dont 500 étaient consacrés à la vigne et les 900 autres à la garance établie sur les meilleures terres. Quinze ans plus tard, la culture de la garance était ruinée, mais la vigne couvrait 6.300 hectares ; la superficie qu'elle occupe aujourd'hui s'est contractée, parfois en raison de l'abandon — regrettable — de la culture par des sociétés industrielles propriétaires du sol ; mais elle reste encore remarquable.

La reconversion de ces territoires sur lesquels vit une population relativement dense qui trouve dans la viticulture, en revenus et en salaires, l'essentiel de ses ressources, ne peut certainement se faire par le retour à la culture de la garance. Celle de l'asperge, qui donnerait de bons résultats, ne peut probablement pas s'étendre au delà de limites relativement modestes. L'abandon de la vigne aurait donc de déplorables conséquences.

La qualité des produits est déterminée, comme ailleurs, par l'encépagement et par le milieu. Le premier est donc peu différent de celui des vignobles de l'intérieur. Le sol, en dépit d'une infertilité apparente, communique aux vignes qu'il porte une puissance voisine de celle qui se manifeste dans les vignes greffées des demi-coteaux du Bas-Languedoc. Il est d'ailleurs de grandes différences entre les stables.

Il y aurait donc beaucoup d'analogie entre les vins obtenus dans ces conditions et ceux de l'intérieur ; toutefois, les termes « vin des plages » prennent parfois et localement un sens péjoratif dont on peut trouver la justification dans les effets d'un climat

plus régulier, maritime, moins chaud en été, et, avec moins de certitude, dans la présence de sel dans le sol.

M. Bordas (1) avait exposé, dans un mémoire relativement récent, que les vins de certains de ces vignobles pouvaient dépasser la qualité des vins ordinaires ou de coupage et il fondait en partie son opinion sur les caractéristiques du sol et de l'encépagement d'un domaine qu'il avait plus particulièrement étudié et qui comprenait : *Clairette de Trans* (?), *Clairette dorée* (?), *Ugni blanc*, *Carignan*, *Cinsaut*, *Oeillade* (?), *Aramon gris*. S'il en est ainsi, des perspectives encourageantes s'offrent aux vignerons des sables désireux de s'engager dans une production de vin de qualité, car l'assortiment qui précède peut être notablement et facilement amélioré. Il doit l'être, d'ailleurs, en raison de l'extrême sensibilité de l'*Ugni blanc* à l'Anguillule.

*
**

En résumé, on peut admettre que les possibilités viticoles des bons sables diffèrent peu de celles des bonnes terres de demi-coteau de l'intérieur. Les rendements restent inférieurs à ceux qui sont obtenus dans les plaines et les vallées basses ; ils sont généralement supérieurs à ceux des vignes établies sur des sols arides, sur des coteaux ou sur des pentes plus ou moins rapides.

Je n'ai pas pour intention d'exposer ici l'ensemble des problèmes si intéressants que soulève la viticulture des sables. Mais je dois rappeler qu'elle n'est pas cantonnée au littoral méditerranéen ; on en rencontre d'autres exemples en Métropole, en Algérie, en Tunisie. Au Portugal, elle est représentée, au pied de la chaîne de Cintra, près de l'océan Atlantique, par le remarquable vignoble de Collares dont la production s'est imposée au point de mériter une appellation d'origine et d'être l'objet d'une délimitation.

Les conditions édéniques de Cintra ne doivent pas décourager les vignerons des sables languedociens qui se proposeraient d'imiter dans ses résultats l'exemple de Collares ; mais il ne leur échappe certainement pas qu'il leur reste à accomplir, notamment dans l'encépagement et aussi en œnologie, de substantiels progrès que, constatons-le, personne n'a su leur suggérer, probablement parce que ce problème particulier n'a pas été abordé et qu'il est resté noyé dans le fatras des soucis quotidiens des administrateurs.

Ainsi se dégage, une nouvelle fois, la nécessité de faire une réalité administrative sinon juridique, de ce que j'ai appelé ailleurs « l'unité de production » que déterminent les facteurs locaux émanant du climat, du sol et des hommes. Comme la viticulture des

(1) Jean Bordas. — Les vignobles de sables en Camargue. *Ann. Agron.* 1944

sables, qui n'a rien gagné par l'imitation des traditions de la viticulture de l'intérieur à quoi elle s'est bornée, les autres vignobles de notre pays n'ont pas à découvrir ailleurs qu'en eux-mêmes, où sont leurs ressources, et quelles sont les voies qui peuvent les conduire vers une plus grande prospérité.

Une étude comparée de la production des vignobles des sables, qui constituent un ensemble d'unités comparables par bien des côtés, permettrait de préciser, probablement sans trop de difficultés, le sens de leur amélioration.

***

Il arrive que l'on s'écarte de telles entreprises en prétextant que l'excédent de ressources qui carctérise le bilan de la production viticole les rend bien inutiles. Cette attitude, déjà regrettable parce qu'elle fait manquer des connaissances, conduit à admettre qu'il n'existe qu'un seul sujet de préoccupation, l'ensemble de la production. Or, il me semble que si l'on peut ainsi déterminer une orientation générale et préciser des niveaux nationaux de qualité et de revenu, les voies et moyens de les atteindre restent essentiellement régionaux. La conservation du patrimoine viticole national, même celle de ses unités économiquement déshéritées, s'oppose ainsi à l'idée de productivité au sens ordinaire de ce terme ; mais cette dernière a fait jusqu'ici tant de mal en viticulture en accumulant tant de ruines sans profit pour la nation, qu'il est devenu bien difficile de s'y rallier.

J. Branas.

A PROPOS DES GELÉES

M. L. M. Bourdiol a imaginé un procédé susceptible de diminuer l'importance des dégâts provoqués par les gelées de printemps. Il nous fait parvenir une note complémentaire relative à cette question :

« J'ai l'honneur de vous prier de bien vouloir publier dans votre journal l'explication du schéma concernant le sarment mis en terre pour lutter contre les gelées (*Le Progrès* du 11 avril 1954).

« Ce sarment peut être mis en terre avant les tailles, on aura surtout intérêt à le faire ainsi dans les bas-fonds qui risquent de s'inonder et où toute pénétration avant le départ de la végétation sera de ce fait impossible.

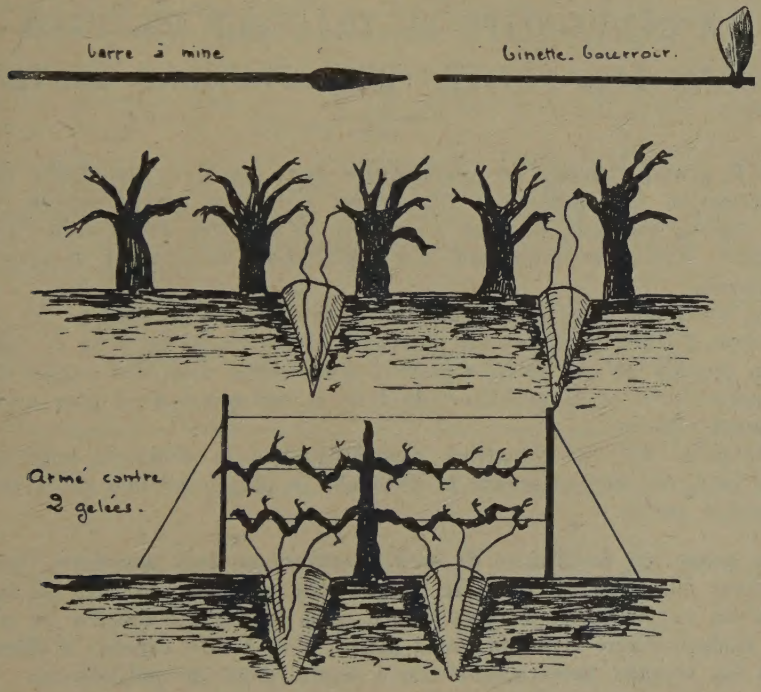
« Le trou à la barre à mine doit être le plus profond possible. On ne bourrera que deux ou trois yeux, on finira le remplissage sans bourrer et on buttera légèrement ; si on le désire, on peut enfouir deux sarments. De toutes façons, il faut toujours mettre en terre davantage d'yeux qu'il n'en existera sur le pied après la taille. Cela n'occasionne

aucune fatigue pour le pied puisque, d'une part, la partie extérieure du sarment est ébourgeonnée et que, d'autre part, ces sarments ne pourront partir que lorsque, après une gelée, ils seront exposés à la lumière et à la chaleur. En effet, puisque la température intérieure du trou est de 8° en février et de 12 à 15° en mars et en avril, si ces sarments étaient alors oubliés, ils ne feraient en mai que quelques petites racines qui ne porteraient aucun préjudice au pied lui-même, car ce sont des sarments neutres.

« Le sarment mis en terre s'applique à tous les terrains ainsi qu'à toutes les vignes.

« Par contre, la méthode du long bois ou des tailles tardives fatiguent la vigne. C'est ainsi que, depuis cinquante ans, dans une propriété de 70 hectares, j'ai subi six grosses gelées ; or, long bois ou tailles tardives ne me donnèrent que de piètres résultats.

« Avec le sarment mis en terre, dans les vignes sur fil de fer ou dans les bons bas-fonds où la production peut atteindre 120 quintaux à l'hectare, il est très possible, après deux gelées la même année, c'est-à-dire une gelée en mars et une seconde en avril (comme en 1919), d'obtenir une récolte normale. Cela dépend essentiellement du nombre de sarments mis en terre et, après chaque gelée, on n'a qu'à tirer deux ou trois sarments (voir schéma).



« Le prix de revient de ces travaux est équivalent au prix de deux quintaux de raisins à l'hectare. Si nous admettons qu'il ne gêle que tous les dix ans, soit un prix global équivalent à 20 quintaux, il restera néanmoins un bénéfice de 100 quintaux sauvés, ce qui, je crois, est fort appréciable. Il est même concevable de dépasser, si on le désire, la récolte normale.

« Le danger des gelées n'existe donc plus. De même le danger de grêle du 25 mars au 15 mai disparaît tout naturellement, sans compter que s'efface également le gros souci des nuits glaciales du printemps. »

L. M. BOURDIOL, Rivoli (Oran).

Le procédé appliqué par M. L. BOURDIOL se classe parmi ceux qui permettent de constituer pendant la période des gelées une réserve de bourgeons au repos. Comme il le rappelle lui-même, ceux de ces procédés qui sont couramment appliqués ne sont pas sans inconvénient ; c'est le cas de la taille effectuée tardivement sur l'ensemble des sarments de la souche, ou seulement sur quelques-uns, en vue de déclancher la croissance des bourgeons de la base, maintenus jusqu'alors au repos par le développement de ceux du sommet. Il en résulte un affaiblissement qui semble devoir être plus marqué dans les situations élevées en latitude qu'en Algérie.

L'intérêt du procédé se trouve dans le non-développement des yeux conservés « en réserve » sur le long bois supplémentaire.

J. B.

.....

LA RENTABILITÉ DU TRACTEUR VIGNERON DANS LES PETITES EXPLOITATIONS MIXTES

Si le grand vignoble de monoculture dans lequel la rentabilité de la motorisation est amplement démontrée, n'est pas une exception dans nos régions viticoles, il n'est cependant qu'une très petite minorité en nombre : 5 % environ du total des exploitations faisant des déclarations de récolte.

Or, dans nos seuls départements viticoles — au nombre de 18, nous trouvons 270.000 exploitations possédant moins de 10 hectares de vignes.

La plupart de ces petits vignobles sont inclus dans des exploitations de polyculture et le problème de leur motorisation n'est plus spécifiquement viticole.

Du point de vue industriel, c'est-à-dire de la demande, c'est dans cette catégorie que se trouve le débouché le plus important du Tracteur Vigneron mixte.

Je pense, en conclusion de mes observations déjà anciennes, que le Tracteur Vigneron est rentable sur de très petites superficies de vignes dans les exploitations de polyculture, sous la seule condition de n'être pas exclusivement vigneron, mais mixte, c'est-à-dire capable d'effectuer tous les travaux motorisables d'une exploitation de polyculture.

Bien que plus complexe qu'en monoculture, il est cependant possible de calculer la rentabilité de la motorisation de ces petites exploitations en l'étudiant selon la méthode comptable que j'ai préconisée voici déjà plusieurs années : « Terre d'Oc, octobre 1950. Marchand Réparateur (Salon 1953) et en particulier dans le P. A. et V. ».

Il ressort dans mes conclusions qu'il y a toujours un avantage certain à la motorisation d'une exploitation dès que celle-ci emploie plusieurs animaux de trait, sous condition que le choix du matériel soit réalisé d'une façon judicieuse, quant aux données de l'exploitation elle-même, lesquelles auraient intérêt à être extraites d'une comptabilité tenue à jour et tenant compte de :

1° Surface globale de l'exploitation et répartition des cultures, assolements.

2° Nature du sol, résistance dynamométrique maxima, ou à défaut, importance des attelées et leur rendement journalier, indications des pentes et pourcentage des surfaces inclinées.

3° Buts poursuivis. Spéculations culturales, rendements désirés.

4° Quantités d'énergie nécessaires à l'obtention des résultats prévus. Quantité globale.

5° Quantité d'énergie à appliquer en sus des attelages dans les pointes de travail, et durée de ces pointes.

6° Marge de sécurité ou réserve d'énergie latente susceptible de palier à des calamités naturelles.

7° Quantité d'énergie nécessaire aux transports intra-limites de la ferme et routiers.

Ces premières données constituant le bilan prévisionnel d'énergie nécessaire et les *moments utiles d'application.*

Pour simplifier les calculs nous utiliserons un terme admis pour traduire les quantités d'énergie = le Cheval-Heure (CV.H.) qui équivaut 75 kgm/sec × 60 × 60 = 270.000 kgm.

Le rendement des moteurs thermiques est établi en fonction de cet étalon et également le rendement des moteurs animés.

Il suffit d'utiliser un tableau des valeurs pratiques en cet étalon des différentes façons culturales pour établir le bilan d'énergie dont il est question plus haut.

Le tableau ci-dessous a été établi à la suite d'observations chiffrées durant de nombreuses années de pratique de la motoculture.

Valeurs pratiques en CV.H. de quelques façons culturales.

Labours de plein champ, à l'hectare

Résistance au dcm² de section de labour	Profondeur 20 cm.	Profondeur 25 cm.	Profondeur 30 cm.	Profondeur 35 cm.	Sous-solages de 45 à 65 cm.
	CVH ha	CVH ha	CVH ha	CVH ha	CVH ha
50 kg	80	110	190	220 à 250	de 80
60 —	95	130	230	265 à 300	à 200
70 —	110 à 120	160	270	350 et plus	
80 —	125 à 140	180 à 200	300 à 350	400 à 450	

Déchaumages, recoupages labours au cover crop.

	à 10 cm.	à 15 cm.	à 20 cm.
	CVH ha	CVH ha	CVH ha
Terres légères et moyennes	15 - 20	25 - 30	35 - 40
Terres fortes	25	35	50 - 70

BILAN DE L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE A L'EXPLOITATION DE M. X, PRES LÈCTOURE (GERS)

Périodes saisonnières	Nature des travaux	Surface à travailler	Nombre de façons	Surface réelles	Puissance maxima pour chaque façon en CVH ha	Total en CVH pour chaque travail Col. 5x6	Dates limites pour chaque façon	Nombre de jours utiles entre les dates limites	Observations Incidents, inconvénients accidentels, etc.
JANVIER FEVRIER MARS	**Les attelages sont peut utilisés ; il n'est pas indispensable de faire un bilan précis.**								
AVRIL	débutage du vignoble	6	1	6	40	240	avant fin avril		
	décavaillonnage	6	1	6	10	60			
	hersages et roulage céréales	16	2	32	4	128	*idem*		
	labours profonds, sole sarclée	4	1	4	270	1080	*idem*		
	façons d'ameublissement Croskill. Cultivateur pulvérisateur	4	4	16	100	1600	*idem*		
	semis et roulage	8	2	16	4	64	début mai		
	premier sulfatage vignes	4	1	4	5	20			
MAI	Culti. ou pulvéris. vignes	4	1	4	8	32			
	premier soufrage	4	1	4	2 5	10			
	premier binage pl. sarclées	4	1	4	10	40			
	fauchaison légumineuses	4	9	4	2 chev.	280		2 semaines	Attelage immobilisé, mais pas à plein rendement
	deuxième sulfatage	4	1	4	5	20			
	deuxième binage vignes	4	1	4	8	32			
	deuxième binage sol sarclé	4	1	4	10	40			
JUIN	fauche prés naturels	4	9	4	2 chev.	280		2 semaines	
	troisième sulfatage	4	1	4	5	20			
	deuxième soufrage	4	1	4	2 5	10			
	binage vignes	4	1	4	5	32			

Chaque exploitation peut faire ainsi un bilan complet.

Supposons que pour l'exploitation considérée, compte tenu des transports, nous arrivions, pour l'année, à 11.700 CV.H. environ :

Les 2 chevaux peuvent fournir environ 24 CV.H. par journée de travail.
Les 4 bœufs peuvent fournir environ 36 CV.H. par journée de travail.

Soit..... 60 CV.H.

En 200 jours de travail, ils suffiraient amplement à la totalité de l'énergie nécessaire, ce qui confirme l'opinion expérimentale que les chevaux ne sont rentables qu'au-dessus de 200 journées de travail par an.

Le calcul pour les bœufs est différent, car l'amortissement n'intervient pas ; ils prennent de la valeur avec l'âge dans les exploitations de polyculture (viande).

Façons de cultivateur-extirpateur : sensiblement les mêmes que déchaumages.

Hersages au pulvérisateur-tandem : 35 à 50 % de moins que ci-dessus.

Rouleau plombeur environ 4 CV.H. à l'ha.
Rouleau Croskill environ 8 à 10 CV.H. à l'ha.
Hersage zig-zag environ 4 CV.H. à l'ha.
Binage plantes sarclées environ 10 CV.H. à l'ha.
Fauchage en vert environ 6 à 10 CV.H. à l'ha.
Moisson à la lieuse environ 15 à 20 CV.H. à l'ha.

Lorsque le bilan énergétique nécessaire à notre exploitation aura été établi et les quantités de CV.H. réparties *dans le temps opportun* pour le résultat optima, on découvrira les raisons des défaillances ou des échecs souvent chroniques de certaines cultures, car les moyens utilisés avec la traction animale ne permettent presque jamais l'application de cette Loi :

« La Production Agricole est en rapport direct avec la quantité d'Energie appliquée au sol dans le temps opportun ».

Ci-dessous un exemple chiffré :

Domaine de M. X..., région de Lectoure (Gers), 32 hectares, terres vallonnées du Gers, fertiles, première catégorie, plutôt fortes, résistance moyenne 60-65 kgr., pas de fortes pentes maxi 8-9 %.

Dans ce domaine de polyculture est inclus un vignoble de 6 hectares plantés à 1 m. 80 d'écartement et 2 m. ; conduits sur fil de fer, taille en cordon de Cazenave ; moitié n'ont qu'un seul fil soutenant le cordon à 0 m. 50 de hauteur.

Les cultures sont ainsi réparties :

a) hors assolements :

Prairies naturelles de fauche.	4 ha
Pacages clos et aireaux.	2 ha
Vignoble en production.	6 ha
Total.	12 ha

b) Les 20 ha restant sont cultivés en assolement de 5 ans. Plantes sarclées 4 ; blé 4 ; fourrage de légumineuse 4 ; blé 4 ; céréale secondaire 4.

L'énergie est fournie par deux paires de forts bœufs garonnais de 4 à 7 ans et 2 chevaux mi-lourds ; le bétail de rente est limité à 7 vaches laitières et 5 ou 6 porcs à viande avec la basse-cour classique sans spéculation particulière.

La main-d'œuvre est presque totalement familiale : le père ; 2 fils de 18 et 20 ans ; la mère ; une fille de 16 ans et un jeune domestique gagé à l'année (nourri et logé).

Les rendements en céréales (base blé) sont plutôt faibles 18-20 qx-ha. alors que dans ce même terroir, les fermes-pilotes en obtiennent 40.

Le dépouillement du bilan annuel de l'énergie nécessaire aux meilleurs résultats — dans l'exemple cité — nous fait ressortir les besoins « dans le temps opportun » soit transport compris :

Mars et Avril	4.554 CV.H.	Août	888 CV.H.
Mai	649 CV.H.	Septembre	2.086 CV.H.
Juin	488 CV.H.	Octobre	1.828 CV.H.
Juillet	817 CV.H.	Novembre	343 CV.H.

Ceci fait apparaître — en chiffres — les périodes de « Pointes » de travail pendant lesquelles les attelages se révèlent de loin insuffisants aux besoins énergiques ;

Première pointe de travail. Mars et avril : 50 jours ouvrables ; pratiquement 30 à 35 journées de beau temps permettant les travaux du sol.

Avec nos trois attelées utilisées à plein, nous disposons de :

60 CV.H. × 30 jours = 1.800 CV.H.

Déficit d'énergie : 4.554 — 1.800 = 2.754 CV.H.

Deuxième pointe de travail en septembre : disponibles 20 jours pleins :

Puissance disponible 60 × 20 = 1200 CV.H.

Besoins réels 2.086. Déficit 886 CV.H.

Troisième pointe en octobre : le déficit serait de 628 CV.H. ; on pourrait à la rigueur négliger ce déficit en prolongeant les semis jusqu'au 15 novembre...

En résumé, deux pointes importantes de travail, à l'époque de la préparation des terres, révèlent un déficit d'énergie et expliquent la faiblesse des rendements des cultures sarclées et des céréales dans nos régions de polyculture du Sud-Ouest. Les terres n'ont pas reçu la préparation voulue avant l'époque des semis ou du départ de la végétation : on n'a pas disposé de la quantité d'énergie nécessaire *dans le temps opportun*. C'est absolument net ; encore que les chiffres trouvés nécessaires ne tiennent pas compte de la *marge de sécurité* dont on doit pouvoir disposer en cas d'intempéries prolongées réduisant encore les temps utiles.

Cette marge de sécurité ne peut en aucun cas être fournie par des animaux. Elle doit être de l'énergie latente. Les CV. mécaniques sont seuls indiqués parce que ne coûtant rien à l'arrêt et pouvant être utilisés sans repos en cas d'urgence.

Dans l'exemple choisi, le domaine est équipé pour la traction animale et la motorisation intégrale n'est pas à envisager brusquement. Si au début on pense conserver les deux chevaux, *quel Tracteur choisir ?*

CHOIX DU TRACTEUR

Voyons les chiffres quant à la puissance nécessaire dans la pointe de travail la plus importante : mars et avril, besoins : 4.554 CV.H. et tablons sur le minimum de temps favorable : 30 jours.

Les 2 chevaux fourniront 12 CV.H. × 2 × 30 j. = 720 CV.H.

Déficit : 3834 CV.H.

répirtis sur 30 jours : 3834 : 30 = 128,5 CV.H. par jour, 130 en chiffres ronds, soit si nous utilisons le tracteur 9 heures effectives par jour 130/9 = 14 à 15 CV.H. à la barre d'attelage sembleraient suffisants, les bœufs seraient remplacés par des vaches de rente, ne travaillant pas.

Mais un tracteur, pour son usage prolongé et économique, ne doit pas travailler en continu au-dessus de 80 % de sa puissance maxima. Ce sera donc un 18-20 CV. à la barre que nous devrons choisir, plutôt en dessus qu'en dessous.

Mais notre choix se limite en raison d'une culture spéciale : nos 6 hectares de vignes sont ceux qui, dans cette exploitation, produisent le plus clair du revenu financier, et malgré la présence des 2 chevaux qui pourraient en assurer les façons il faudra choisir un *tracteur vigneron mixte*, car il ne faut pas oublier que les chevaux devront toujours être utilisés au maximum de leurs possibilités pour conserver leur rentabilité..., et que leur seront dévolus tous les travaux légers et la majorité des transports. C'est donc le travail vigneron dans toutes les façons lourdes qui conditionnera le choix du tracteur.

Il devra être : de format réduit en largeur, car il nous reste des vignes à 1 m. 80 non entièrement palissées ; donc largeur maxima hors tout 1 m. 10 ou 1 m. 20 avec carénage ; et étant donné la résistance de nos sols. il sera préférable de se cantonner dans la formule adhérence totale : chenille ou 4 roues motrices.

Le tracteur n'ayant à nous fournir qu'autour de 8.000 CV.H. dans l'année, travaillera donc moins de 600 heures et il n'y aurait aucun intérêt à penser au moteur diésel...

Chenille ou 4 roues motrices ?

L'importance du débours initial fera hésiter sur cette première formule (autour de 2 millions) et d'autre part, dans le cas envisagé le tracteur à roues à adhérence totale paraît mieux indiqué, en raison :

1° de ce qui existe sur le marché ;
2° des simplifications d'entretien ;
3° des possibilités d'utilisation aux transports ;
4° de son prix d'achat inférieur réduisant sérieusement le chapitre amortissement.

Il sera à voie variable en raison des travaux des champs.

RENTABILITE

Pouvons-nous chiffrer la rentabilité de cette motorisation avec tracteur vigneron mixte ? Le résultat est moins spectaculaire — sur le papier — qu'en monoculture viticole où s'achète toute la nourriture du bétail et se paie toute la main-d'œuvre.

Nous ne pouvons chiffrer avec exactitude que les frais de ladite motorisation et mettrons en regard les résultats certains plus les probables :

Prix d'achat du tracteur. . .	1.350.000	(4 r. mot. 18 × 25 CV.)	
Charrue bisoc reversible. . .	120.000		
Charrue vigneronne avec avec accessoires binage . . .	150.000		
Cover Crop 10/12 disques mixtes.	140.000	ci	1.760.000

Ce matériel travaillant au plus 600 heures par an sera amorti sur 10 ans avec une valeur de revente de 40 %,

soit à amortir 1.056.000 : 10.	105.600
intérêt du capital engagé, moyenne simple 4 %.	38.720
assurances.	7.000
Total frais fixes annuels. . . .	151.320

frais de fonctionnement

1600 l. gazoil à 30 fr. . . .	48.000	
graissage, vidanges comprises. . .	10.000	
entret., réparat., usure des pneus.	15.000	73.000
Total à l'année. . .		224.320

Le tracteur étant conduit par les membres de la famille, il n'y a d'incidence sur la main-d'œuvre que la suppression possible du jeune domestique gagé — nous n'en ferons pas état, — car sa conservation représente un mieux être général.

Les objectifs demeurant les mêmes : transformation en viande et produits laitiers de toute la production en dehors du blé et du vin.

Les cultures sont réussies avec le minimum d'aléas : la production fourragère, sole de plantes sarclées et céréales secondaires permet d'alimenter de façon rationnelle l'effectif du bétail de rente qui passe de 7 vaches laitières à 13 ou 14, les 4 gros bœufs remplacés par 6 vaches et le double de porcs à viande.

Dans cette région, la vache hollandaise pie noire très bien acclimatée produit en moyenne 1 veau et 3.000 litres de lait soit, sans spéculation particulière, un supplément de revenu :

pour les 6 vaches de 80.000 × 6.	480.000	
500 kgr. de viande de porc à 200. . . .	100.000	580.000

Sur bétail de rente seulement, sans tenir compte de l'amélioration certaine de la production du cheptel initial mieux nourri.

Toujours sous l'influence de la préparation des sols faite en temps opportun, et laissant le temps d'observer, étudier et appliquer toutes méthodes rationnalisées, la culture du blé va voir son rendement augmenter d'au moins 10 quintaux à l'ha,

soit $10 \times 8 = 80$ qx $\times$ 3.400.	272.000
et celle du vin de 6 hectos par ha au minimum $6 \times 6 \times 2.800$.	100.800
soit une augmentation de revenu de.	952.800
pour une dépense annuelle de.	224.320

Soit une rentabilité possible de l'ordre de 700.000 fr. par an.

Ces faits sont déjà établis hors de comptabilité par des expériences passées.

J'ai souvenir d'une commune rurale de Charente-Maritime dans laquelle j'ai équipé, en 1927-28, six exploitations familiales de moyenne culture (pour la région) — de 25 à 35 hectares, ressemblant toutes à celle décrite ci-dessus — avec des tracteurs vignerons à chenilles : Cletrac, 25 cv. Chaque exploitation avait 4 à 7 hectares de vignes.

Au moment de chaque mise en route, j'ai prédit à chaque famille des revenus augmentés et des loisirs les conduisant infailliblement à l'acquisition d'une auto, touriste ou utilitaire, leur permettant un élargissement considérable de l'horizon paysan, et la certitude de retenir les enfants à la terre.

Les faits ont confirmé mes affirmations dans tous les cas (Commune de Champagnac, près Jonzac, Charente-Maritime).

En conclusion, je dirai que partout où le petit vignoble, à partir de quelques hectares, motorisable par son mode de plantation et de conduite est inclus dans une exploitation de polyculture dont l'ensemble atteint une vingtaine d'hectares, le *tracteur vigneron mixte* s'y révèle très largement rentable, en même temps que *l'élément de base du progrès technique et social*.

Si l'on considère qu'en dehors des régions de monoculture viticole, le vignoble français se trouve pour une très large part : 50 % en surface et *80 % en nombre d'exploitations*, inclus dans des exploitations de polyculture telles que décrite ci-dessus dans l'exemple choisi, on voit quel vaste champ d'exploitation s'offre aux constructeurs qui auront su mettre au point dans les formules les plus adéquates :

Petits chenillards de 25-30 cv. pour les régions de coteaux et 4 roues motrices à voie variable pour le plus grand nombre.

Ces matériels devant toujours être présentés avec leurs équipements appropriés pour tous les genres de travaux auxquels on les destine.

M. Gadras,
Technicien de la motorisation
Agri-Viticole.

Brignoles. — La XXVI^me^ Foire-Exposition des Vins du Var et de Provence aura lieu à Brignoles, du 26 mars au 3 avril prochain.

Adresser les demandes d'adhésion au Commissariat général de la Foire, Hall des Expositions, Brignoles (Var). Téléphone 1.78.

TRAITEMENT DES VINS BLANCS PAR LES PHYTATES DE CALCIUM ET DE SODIUM

Les nombreuses demandes de renseignements reçues au laboratoire sur le traitement des vins blancs par les phytates de calcium et de sodium nous incitent à parler, ici, de ce procédé d'élimination du fer (*).

Le principe de la méthode repose sur la propriété que possède l'acide phytique de donner avec les métaux lourds, le fer en particulier, des sels très peu solubles.

Ainsi le phytate de calcium (ou de sodium) introduit dans le vin donne, par substitution du fer au calcium (ou au sodium), des sels insolubles qui précipitent, d'où l'élimination d'une certaine quantité du fer présent dans le milieu.

Cohen et Grover (1) utilisèrent les premiers cette propriété des phytates en vue d'éliminer certains métaux (fer, cuivre, plomb) dans les denrées acides, le vinaigre en particulier.

Nous avons par la suite adopté cette technique au cas des vins blancs. D'après les résultats de notre étude (2, 3), confirmés ultérieurement par ceux de Hennig (4) en Allemagne et, en France, de Ribéreau-Gayon, Peynaud (5) et enfin Dupuy et Bouzigue (6).

1° Seul, le fer à l'état ferrique est éliminé.

2° 4 à 5 mg. de phytate sont nécessaires pour l'élimination de 1 mg. de fer ferrique.

3° Le cuivre n'est pas éliminé. Dans un travail ultérieur sur l'élimination de ce métal par les phytates de calcium et de sodium dans les eaux-de-vie (7, 8), nous avons montré que cette élimination du cuivre était liée au *p*H, à la teneur en Cu et en alcool du milieu ainsi qu'à la présence de calcium. Le cuivre est en effet éliminé sous forme d'un phytate double de cuivre et de calcium d'autant moins soluble que le milieu est plus riche en alcool et que son *p*H est plus élevé. (Conditions réalisées dans les eaux-de-vie, mais non dans les vins).

4° La précipitation du fer est progressive, car limitée au déplacement de l'équilibre fer ferreux fer ferrique, dans le sens de la production de fer ferrique.

D'où l'intérêt d'aérer le vin à plusieurs reprises, pendant et après le traitement.

Ces faibles aérations successives seront plus efficaces qu'une seule même très forte (oxygénation par exemple), qui pourrait nuire à la qualité du vin.

5° Tout phytate en excès risque de provoquer une nouvelle précipitation s'il y a enrichissement accidentel en fer. Donc,

(*) Précisons qu'aucun texte officiel n'a encore rendu ce procédé légal, la Commission des Boissons a, cependant, emis un avis favorable en ce qui concerne l'emploi du Phytate de Calcium.

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR = **3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* 852

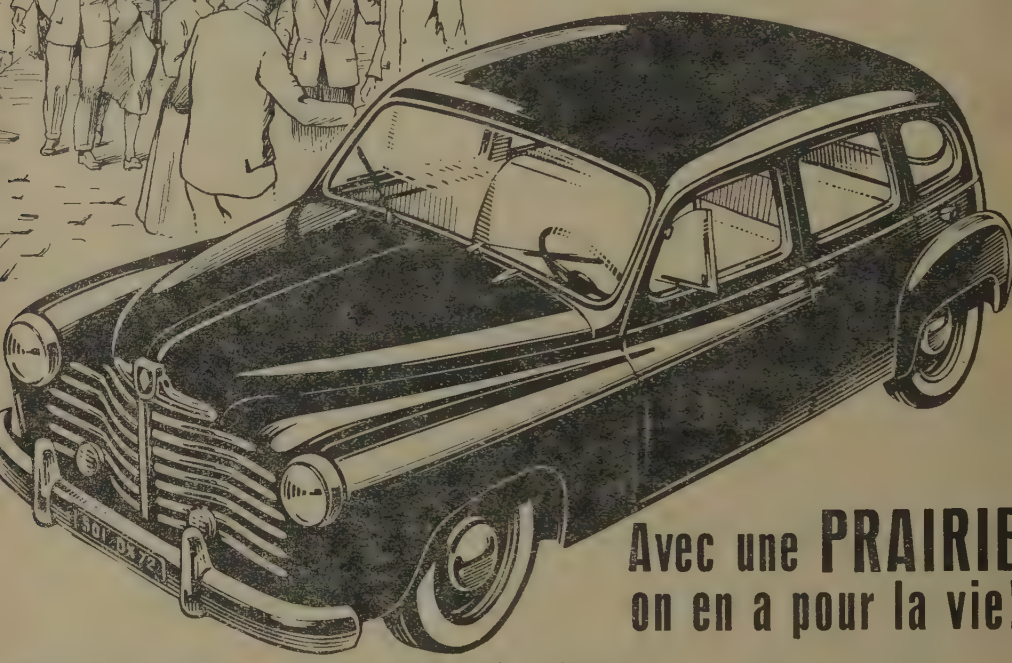
Jour de fête...

Toute la famille prend la Prairie !

6 personnes y sont à l'aise et il y a encore de la place derrière la banquette !

Qu'importe le chemin creusé d'ornières qui mène au village, la Prairie a été faite pour de telles routes et pis encore !

Bâtie en force, bien proportionnée, c'est une bonne et robuste voiture qui travaille toute la semaine et fait bonne figure le Dimanche.



Avec une PRAIRIE on en a pour la vie !

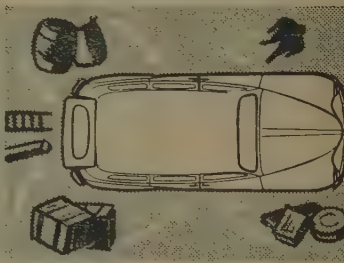
Sûre de son châssis...

le porte 800 kg et tire une remorque de 1000 kg.

Sûre d'elle à 115 à l'heure...

On la respecte sur la route.

Sûre de ses 3 m³...



On peut tout y mettre.

TE A CRÉDIT grâce à l'intervention de la D.I.A.C., 47 Avenue Hoche, PARIS
nisme officiel de la Régie Renault offrant les meilleures conditions de crédit du marché.

RENAULT
RÉGIE NATIONALE

Régie Nationale Renault — Succursale de Montpellier

Pour renseignements s'adresser :

Rond-Point de Toulouse — Téléphone : 72-58-84 — MONTPELLIER

TRAITEZ VOS VIGNOBLES

contre

Mildiou

avec

CUPROSAN

PECHINEY-PROGIL

contre

l'Oïdium

avec

SOFRIL

PECHINEY-PROGIL

Pour tous renseignements, s'adresser à

PECHINEY-PROGIL, 28, Rue des Docks - LYON-VAISE (Rhône)

ou à ses agents régionaux

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

ENGRAIS AZOTÉS

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ENGRAIS ONIA TOULOUSE

Sulfate d'ammoniaque
Nitrate de chaux
Nitrate de soude
Amonitre granulé
Urée
Nitropotasse

ENGRAIS COMPLEXES

10-10-10 12-12-20 12-10-15

Agent général :

BÉRAUD & GLEIZES, 3 bis, rue de la Violette, **NIMES** (Gard)

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :

Racinés et greffés sur Téléki, 161-49 et 44-53
Cépages Français et autres de cuve et de table.
Toutes variétés de racinés Porte-greffes.
Boutures greffables et pépinières.

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE et demandez Catalogue aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) **Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR (Drôme)**

Multiplicateurs agréés pour le S-V. 39-639.

Télégramme : **MALOVIGNES-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

UN SEUL TOMBEREAU A VENDANGES "BACCHUS"

des milliers en service

EST ADMIS A LA SUBVENTION DE 15 %

Une référence entre des centaines :

M. E. GUIONNET, Domaine de Hauteneuve, LIGNÈRE-SONNEVILLE (Charentes) a commandé 2 " BACCHUS " de 1.000 litres en 1939, en a commandé 2 identiques en 1951. — Faites comme lui commandez **dès aujourd'hui** votre " BACCHUS ".

PIERRE MONESTIER, CONSTRUCTEUR,
— CASTELNAUDARY (Aude) —

Demande représentant dépositaire payé pour Vente Colis AGNEAU vif 18/35 kilogs

PORCS ANGLAIS purs L.W.Y. 5.000 francs pièce franco

Tarifs photos sur demande : RACIA, BRIVE

POIS DE SEMENCE

PRIX AVANTAGEUX

OIGNONS A FLEURS

GRAINES

7, rue Jacques-Cœur

MONTPELLIER

(PRES DES GALERIES LAFAYETTE) CHEZ E. BASTIDE

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

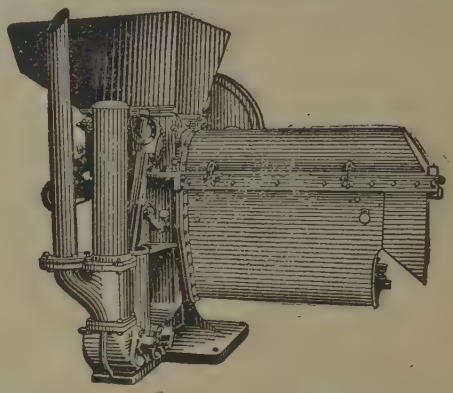
C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc...



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit de tous catalogues renseignements et devis

AU SERVICE DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :
107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

tout excès de phytate dans un vin, consécutif à un traitement mal fait, le sensibilise à la casse ferrique.

En définitive, ces conclusions nous amènent à faire deux remarques très importantes du point de vue pratique. Il est indispensable, d'une part, d'aérer le vin avant et pendant le traitement afin d'oxyder le maximum de fer ferreux en fer ferrique puisque, seul, ce dernier est précipité et, d'autre part, de faire un essai préliminaire dans le but de fixer la dose efficace tout en évitant autant que possible un excès de réactif précipitant.

Le seul dosage du fer ferrique ne suffit pas, en effet, à déterminer la quantité de phytate nécessaire, car cette dernière est variable suivant les vins, même à richesses en fer égales.

L'essai préliminaire.

On traite, après aération, une série d'échantillons par des doses croissantes de phytate, la dose la plus élevée correspondant approximativement à 4 à 5 fois la teneur en fer du vin.

Quelques jours après le traitement, suivant la destination ultérieure du vin, on fait sur les échantillons filtrés et parfaitement limpides, l'un ou l'autre des essais suivants :

a) *Un essai de tenue à l'air,* ayant pour but d'oxyder une partie du fer résiduel en fer ferrique, nous donnera, d'après l'échantillon ne se troublant pas, la dose de phytate pour laquelle tout risque de casse est écarté, à condition que soit évité tout enrichissement en fer.

Cet essai montre en effet que, dans les conditions de l'expérience, le fer restant dans le vin après le traitement ne peut, soit par un phénomène de complexion ou d'oxydoréduction, soit parce qu'il est en trop petite quantité, provoquer un trouble avec le phytate en excès.

Dans le cas d'un vin destiné d'une façon sûre à ne pas être enrichi en fer : vin mis directement en bouteilles dès le traitement sans être l'objet d'aucun coupage ou conservation en cuves, cet essai de tenue à l'air suffit et le succès du collage, clarification et stabilisation du vin est pratiquement assuré.

b) *Un essai d'enrichissement en fer* pour les vins destinés à être conservés en cuves ou coupés avec des vins n'ayant pas été traités.

Dans ce cas, comme nous l'avons déjà dit, tout excès de phytate sensibilise dangereusement le vin à la casse ferrique, et il est particulièrement important de déterminer la dose de phytate pour laquelle tout apport occasionnel de fer ne risque pas de provoquer une nouvelle précipitation.

On ajoute à la gamme des échantillons traités, dans l'essai préalable, une goutte d'une solution d'alun de fer à 1 % (une goutte pour un volume de 25 cm^3 de vin, ce qui représente une addition de 20 mg. de fer ferrique environ par litre de vin).

La dose utile est donnée, comme dans l'essai précédent, par l'échantillon ne se troublant pas après quelques heures de repos.

Cette deuxième dose correspondant à l'excès minimum de phytate dans le vin peut être inférieure à la première qui correspondait au minimum de fer résiduel.

Un traitement effectué en fonction des résultats de ce deuxième essai sera donc plus aléatoire que celui effectué avec la dose déterminée par l'essai de tenue à l'air, surtout dans le cas de certains vins, provenant de vendanges surmûries en particulier, ayant la propriété de « complexer » le fer et de le masquer ainsi en grande partie au réactif précipitant, d'où la nécessité d'employer un gros excès de ce réactif pour n'éliminer, cependant, qu'une faible proportion de fer.

Traitement du vin.

La dose de pythate nécessaire ayant été déterminée par l'un ou l'autre des deux essais décrits plus haut, on peut alors ajouter au vin fortement aéré au préalable, soit directement avec homogénéisation et aération, soit après l'avoir dissous au préalable dans un volume suffisant de vin à traiter de façon à réaliser approximativement une solution à 0,5 % de phytate.

— Signalons que la solubilité de phytate de calcium dans les vins, à l'inverse de celle du phytate de sodium, est faible et de l'ordre de quelques grammes par litre.

De toute façon, l'aération du vin avant et pendant le traitement est un facteur de réussite très important.

Très rapidement après le traitement, apparaît dans le vin traité un trouble qui évolue vers un précipité floconneux laissant le milieu parfaitement limpide au-dessus de lui et réalisant ainsi un collage parfait.

Quelques résultats.

Cette méthode nous a donné des résultats concluants au laboratoire puisqu'elle a permis dans la plupart des cas d'éliminer de 50 à 70 % du fer des vins traités. Mais elle s'est trouvée en défaut pour un vin dont le fer était vraisemblablement fortement complexé : pourcentage de fer éliminé très faible, fort excès de phytate provoquant un trouble d'une aération ultérieure.

Les essais faits au laboratoire ne permettent cependant pas de se faire une opinion définitive sur l'efficacité du traitement des vins au phytate dans la grande pratique, où les conditions d'aération du vin à traiter ne sont pas les mêmes.

Nous ne possédons malheureusement que peu de résultats d'expériences faites dans de telles conditions sur des volumes importants de vins (*).

Nous citerons cependant l'expérience conduite de façon très rigoureuse par M. Dubernez, ingénieur agricole, directeur de la Cave coopérative de Labastide-de-Lévis (Tarn) (**) faite sur deux cuves d'environ 270 hl chacune et contenant un vin ayant 15 mg. de fer total par litre avant traitement : la première cuve (cuve I) a été oxygénée au crapaud et la seconde (cuve II) aérée avec de l'air comprimé.

(*) Rares, en effet, sont ceux qui nous ayant demandé tous les renseignements utiles nous ont ensuite donné les résultats de leurs essais.

(**) Nous tenons à remercier ici, M. Dubernez de l'obligeance avec laquelle il s'est prêté à cette expérience et du soin qu'il a porté à sa réalisation.

Les doses de phytate nécessaires, déterminées au laboratoire par l'essai à l'alun de fer, tel que nous l'avons décrit, étaient

de 7 g. 5 / hl pour la cuve I,
et 6 g. / hl pour la cuve II.

Une vingtaine de jours après le traitement, les vins des cuves I et II soutirés et filtrés ne contenaient plus que respectivement 4 et 5 mg. de fer total par litre, soit une élimination de 75 % et 66,6 % du fer total.

Par la suite, le vin de la cuve I est resté parfaitement limpide et stable alors que celui de la cuve II s'est légèrement troublé au bout de quelques jours.

Une insuffisance d'aération avant et pendant le traitement, ou un excès de phytate, peuvent expliquer l'apparition de ce trouble. Précisons cependant qu'il n'y a pas lieu de tant exagérer l'aération, mais d'aérer à plusieurs reprises.

Conclusion.

Comme on le voit, le traitement des vins par le phytate demande quelques précautions élémentaires, faute de quoi on s'expose ou à n'éliminer qu'une trop faible proportion de fer ou à laisser dans le milieu du phytate de sodium et calcium, ce qui peut se traduire par l'effet inverse de celui qu'on recherchait ; mais ces précautions prises, il peut rendre de réels services puisqu'il nous a donné en de nombreux cas des résultats au laboratoire aussi satisfaisants que le ferrocyanure de potassium, que l'on considère comme le produit le plus efficace pour déferrer les vins.

Enfin, à l'encontre de ce dernier produit, l'emploi du phytate de calcium ne semble pas devoir poser le problème de l'inocuité du traitement.

R. Cordonnier.

BIBLIOGRAPHIE

(1) Cohen et Grover. — Elimination des métaux lourds (Fer, Cu, Pb) dans les denrées acides par le phytate de calcium. *Food. Industrie,* vol. 21, p. 1746, 1748 et 1895, année 1949.

(2) E. Nègre et R. Cordonnier. — *C.R. Ac. Agr.,* 14 mai 1952. Ferrocyanure et Phytate de Ca.

(3) R. ordonnier. — Etude de l'élimination du fer des vins blancs par le phytate de calcium. *Ann. Fals et Fraud.,* nov.-déc. 1952.

(4) K. Hennig. — Le collage des vins à l'Aferrin D.W.Z., 15 juin 1952.

(5) Ribéreau-Gayon et Peynaud. — *Ind. Agr. et Alim.,* févr. 1953.

(6) Dufuy et Bouzigue. — Sur un procédé d'élimination du fer par le son de blé. *C. R. Ac. Agr.,* n° 6, 1953, p. 298.

(7) E. Nègre et R. Cordonnier. — *C. R. Ac. Agr.,* 16 décembre 1953. Elimination du Cuivre des eaux-de-vie par les Phytates de Calcium et de Sodium.

(8) R. Cordonnier. — L'élimination du Cuivre dans les eaux-de-vie par les Phytates de Calcium et de Sodium. *Ann. de Technologie Agricole,* n° 2, 1954, p. 179.

VITICULTURE ET TAXES SUR LE CHIFFRE D'AFFAIRES

D'après les articles 256 et 286 du Code général des impôts, les taxes sur le chiffre d'affaires frappent « les affaires faites en France par les personnes qui, habituellement ou occasionnellement, achètent pour revendre ou accomplissent des actes relevant d'une activité commerciale ou industrielle ».

Echappent donc aux taxes les exploitants viticoles qui effectuent uniquement des opérations de culture et se bornent à livrer les produits de leurs récoltes sans utiliser des procédés commerciaux de vente. Ce principe, facile à appliquer en cas de vente à un négociant en gros, pose certains problèmes lorsque les viticulteurs livrent leurs produits à des commerçants vendant au détail des produits soit à emporter par l'acheteur, soit à consommer sur place.

C'est qu'en effet il existe une sorte de taxe appelée « taxe à l'achat » qui frappe les achats faits à des personnes non assujetties à la taxe sur les transactions en vue de la revente par des détaillants. Or il arrive souvent qu'un viticulteur vende directement tout ou partie du produit de sa récolte à des épiciers, des cafetiers, des restaurateurs, etc....

Le Budget annexe des Prestations familiales Agricoles est alimenté par la taxe sur les transactions et la taxe de 1 % que doivent acquitter les personnes accomplissant des actes qui relèvent d'une activité commerciale, industrielle ou artisanale sur les achats de produits agricoles qu'elles effectuent auprès des non-commerçants, soit directement, soit par l'intermédiaire de courtiers, commissionnaires ou mandataires en vue de la revente en l'état ou après transformation (articles 286, 287, 5°, 1616 du Code général des Impôts ; rép. Min. Fin., n° 14.569 à M. Marcel Pouget, *J. O.*, Débats Ass. Nat., 18 juillet 1950).

Il est certain que les commerçants et détaillants ne peuvent manquer d'avoir tendance à vouloir récupérer ces taxes sur les vendeurs et à les déduire du prix payé.

L'article 14 de la Loi de finances du 24 mai 1951 précise que les taxes à l'achat sont exclusivement à la charge de l'acheteur, nonobstant toute convention contraire. C'est l'acheteur qui en est redevable, et il ne saurait s'en décharger sur le vendeur (en l'espèce le viticulteur) par un artifice quelconque.

En application des articles 256 et 286 sus-visés du Code général des Impôts sont exonérés de façon absolue des taxes sur le chiffre d'affaires :

a) Les propriétaires qui se font expédier du vin à eux-mêmes en provenance de leur propriété et pour leur consommation personnelle.

b) Les produits offerts en cadeau par un agriculteur récoltant à des membres de sa famille ou à des amis.

(Voir sur toutes ces questions : L'exploitation agricole devant la Taxe sur le chiffre d'affaires. *Semaine Juridique*, J. C. P., édition C. I., 1952, I, n° 1013).

Aix-en-Provence, le 28-1-1955.

André Prax,
Docteur en droit.

LA PORTÉE DU DROIT DE PRÉEMPTION

Nos lecteurs connaissent l'existence et le mécanisme du droit de préemption : il s'agit d'une véritable priorité à l'achat de la propriété accordée au preneur.

Normalement le preneur qui exige de la préemption doit réunir certaines conditions :

— avoir été agriculteur pendant au moins 5 ans ;
— ne pas être déjà propriétaire d'une exploitation supérieure au maximum prévu par arrêté préfectoral ;
— s'engager à cultiver personnellement pendant au moins 9 ans.

Donc quand un propriétaire-bailleur désire mettre en vente le fonds loué, il doit au préalable faire des offres à son locataire. Celui-ci peut :

soit les accepter purement et simplement ;
soit renoncer définitivement à l'achat ;
soit faire contester le prix et les conditions de la vente devant le tribunal paritaire.

Que se passe-t-il si le bailleur ayant fait ses offres, le preneur les a acceptées, et si, par la suite, on s'aperçoit que ledit preneur ne réunit pas les conditions voulues pour bénéficier du droit de préemption ?

Faut-il, à la requête du bailleur, faire annuler la vente ? Ou celle-ci doit-elle être maintenue comme valablement conclue ?

La Cour de Cassation vient de se prononcer pour cette deuxième solution (19 fév. 53 RCA 53 S 259).

Elle a admis que, « dès lorsque le bailleur a notifié sans réserve, par lettre recommandée, à son fermier, son intention de vendre à des tiers à des prix indiqués les lieux exploités par lui, et que le fermier a accepté ses propositions, le bailleur ne peut refuser de passer l'acte de vente, au motif que le preneur n'exploitant pas lui-même ou par sa famille, les biens mis en vente, mais les sous-louant à des tiers, ne peut exercer le droit de préemption sur ces tiers. L'acceptation par le preneur, dans le délai légal, a rendu, en effet, l'accord définitif ».

Voilà qui élargit considérablement la portée du droit de préemption, ou plutôt de ce qui paraît être, en l'espèce, un droit de préemption : la vente est valable au titre d'un contrat offert et accepté. Mais cette vente ne peut avoir été conclue sous le couvert du droit de préemption : celui-ci aurait été, en effet, refusé au requérant puisqu'il ne réunissait pas les conditions légales.

R. MONTAGNE.

64me Concours général Agricole. — Les Services techniques du Ministère de l'Agriculture préparent activement le 64me Concours général Agricole, qui va se tenir en même temps que le Salon de la Machine Agricole, du 1er au 6 mars prochain, à la Porte de Versailles.

PARTIE OFFICIELLE

Prix des riz de la campagne 1954-1955
(*J.O.* 13 janvier 1955, page 558)

Arrête :

Titre I. — *Riz ronds*

Article premier. — Le prix à la production du quintal de riz paddy métropolitain, sain, loyal et marchand de la récolte 1954, contenant 14 p. 100 d'humidité, 2 p. 100 de brisures et 1,5 p. 100 d'impuretés, est fixé comme suit :

Le prix de base : 5.700 fr. le quintal.

Plus une prime de difficultés exceptionnelles et d'encouragement : 200 francs.

Pour la détermination du prix, le poids du riz paddy livré à l'organisme stockeur devra être diminué de la quantité de brisures et d'impuretés excédant les tolérances indiquées à l'alinéa précédent.

Le poids du riz paddy ainsi déterminé, subira, en outre, une réfaction de 1/86 par point d'humidité au-dessus de 14 p. 100.

Le prix du quintal de paddy ainsi ramené aux normes commerciales sera diminué, s'il y a lieu, dans les conditions suivantes :

a) *Grains verts.* — Réfaction égale à 75 p. 100 du prix du kilogramme de riz paddy par 1 p. 100 de grains verts. Le décompte de ces grains verts devra être fait sur le riz cargo. A partir de 10 p. 100 et jusqu'à 15 p. 100 réfaction à débattre entre le riziculteur et l'organisme stockeur. Au-dessus de 15 p. 100, le riz ne sera plus considéré comme sain, loyal et marchand.

b) *Grains rouges.* — Tolérance : 5 p. 100 à 10 p. 100. Au-dessus de 5 p. 100 et jusqu'à 10 p. 100, réfaction égale à 25 p. 100 du prix du kilogramme de riz paddy par 1 p. 100 de grains rouges. Au delà de 10 p. 100 le riz ne sera plus considéré comme sain, loyal et marchand.

c) *Grains jaunes.* — Tolérance : 0,5 p. 100 ; au-dessus de 0,5 p. 100 et jusqu'à 3 p. 100, réfaction à débattre entre le riziculteur et l'organisme stockeur en fonction de l'utilisation ultérieure des grains jaunes.

Le prix limite des brisures excédant la tolérance de 2 p. 100 prévue est fixée à 35 p. 100 du prix du riz paddy.

Article 2. — Le prix limite de rétrocession par les organismes stockeurs du riz paddy métropolitain est fixé à 6.345 fr. le quintal. Ce prix comprend :

Le prix à la production fixé à l'article premier du présent arrêté.

Le montant de la taxe à l'achat, soit 176,29 fr.

La marge de réception et de rétrocession des organismes stockeurs, soit 110 francs.

Une marge de séchage et de ventilation fixée à 175 fr.

Une marge forfaitaire de stockage fixée à 184 fr.

Les organismes stockeurs recevront une ristourne de 200 fr. par quintal de riz paddy aux normes collecté, qui sera versée par le groupement national d'achat du riz en liquidation suivant la procédure prévue

par l'article 51 de la loi n° 50-586 du 27 mars 1950, complétée et modifiée par l'article 3639 de la loi n° 53-075 du 6 février 1935.

Article 3. — Le prix limite de vente à la production du riz cargo est fixé à 8.887 fr. le quintal, toutes taxes comprises.

Ce prix s'entend pour une marchandise chargée sur moyen de transport, sans grains verts et sans impuretés, contenant au maximum 14 p. 100 d'humidité, 3 p. 100 de brisures, 0,5 p. 100 de grains jaunes et 5 p. 100 de grains rouges. Au delà de ces tolérances, les réfactions suivantes seront appliquées :

Humidité : réfaction de 1/86 par point d'humidité supérieur à 14 %.

Brisures réfaction de 50 fr. par point au-dessus de 3 p. 100.

Grains rouges : réfaction de 20 fr. par point au-dessus de 5 p. 100.

Grains verts : réfaction de 55 fr. par point.

Impuretés : 1 p. 100 de la valeur du riz cargo par point d'impureté.

Grains jaunes : au delà de 0,5 p. 100, réfaction à débattre entre acheteurs et vendeurs.

Article 4. — Le prix limite de vente aux grossistes des riz ronds blanchis, usinés, de toutes origines, est fixé à 11.600 fr. le quintal atxes comprises.

Ce prix s'entend pour une marchandise contenant au maximum 5 p. 100 de brisures, chargée sur moyen de transport au départ des lieux d'usinage, consignation de la sacherie non comprise. Par brisures, il faut entendre des grains égaux ou inférieurs aux trois quarts des grains entiers.

Les ventes éventuelles de riz contenant plus de 5 p. 100 de brisures devront faire l'objet au préalable, d'une demande de fixation de prix particulière par arrêté.

Article 5. — Les marges limites appréciables à la commercialisation des riz ronds sont fixées au kilogramme à 6 fr. 30 pour le grossiste et à 12 fr. pour le détaillant. La marge de gros comprend les frais de livraison jusqu'au magasin du détaillant.

Le prix-limite de vente applicable par le grossiste pour une marchandise rendue magasin du détaillant résulte de la somme des éléments suivants :

1° Le prix réel de vente pratiqué au départ des lieux d'usinage dans la limite fixée à l'article 4 du présent arrêté.

2° Les frais justifiés de transport de la marchandise depuis le lieu d'usinage jusqu'au magasin du grossiste.

3° La marge de gros.

Article 6. — Les marges-limites de conditionnement du riz en boîtes carton logées en dizaine, sont fixées comme suit par quintal, toutes taxes comprises :

Boîtes de 250 grammes.	1.990 fr.
Boîtes de 500 grammes.	1.870 fr.
Boîtes de 1 kgr.	1.720 fr.

Titre II. — *Riz longs de luxe*

Article 7. — Les prix-limites de vente au consommateur des riz longs de luxe sont fixés, comme suit, toutes taxes comprises :

200 fr. par kgr. pour les riz livrés en sachets papier.

220 fr. par kgr. pour les riz livrés en boîtes carton ou tous autres emballages.

Sont considérés comme riz de luxe, et peuvent seuls bénéficier des dispositions qui précèdent, les riz des variétés R.B., Arborio, Razza 77, Sésia, S 82, Vary-Lava, Translucide n° 1, ainsi que les riz très longs de luxe et de choix longs purs en provenance du Viet-Nam.

Ces riz doivent, en outre, correspondre aux normes suivantes : longueur minima des grains : 6 mm. (tolérance 10 p. 100 des grains d'une longueur comprise entre 5,5 et 6 mm) ; proportion maxima de brisures 3 p. 100 (sont considérés comme brisures les grains égaux ou inférieurs aux 3/4 des grains entiers) ; grains crayeux ou rouges : moins de 6 p. 100 ; matières étrangères au paddy : moins de 0,5 p. 100 ; grains jaunes : moins de 0,25 p. 100.

A titre de publicité des prix, les riz faisant l'objet du présent article ne pourront être vendus, à tous les stades de la commercialisation, qu'en emballages mentionnant l'appellation « Riz de luxe ».

Les riz non conformes aux dispositions prévues par le présent article seront considérés comme riz communs et ne pourront être vendus à des prix supérieurs à ceux fixés au titre premier du présent arrêté.

Article 8. — Sous réserve qu'elles n'aboutissent pas au dépassement des prix limites fixés à l'article 7, les marges-limites de distribution des riz de luxe sont fixées par kilogramme à 13 fr. pour le grossiste et 27 fr. pour le détaillant.

La marge de gros fixée ci-dessus comprend les frais de livraison jusqu'au magasin détaillant.

Article 9. — Les prix des riz longs de luxe, aux stades antérieurs à ceux visés aux articles 7 et 8, peuvent être librement débattus entre acheteurs et vendeurs.

Article 10. — Cessent d'être applicables les dispositions des arrêtés n° 22-280 du 10 novembre 1952, n° 22-607 du 22 mars 1954 et n° 22-590 du 30 mars 1954.

—•—

Commissions régionales de l'Institut des Vins de consommation courante

J.O., 26 janvier 1955, p. 969

Arrêté :

Article premier. — La composition des commissions régionales visées à l'article 26 du décret n° 53-977 du 30 septembre relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole, est fixée comme suit :

Pour la Métropole :

Les membres de l'Institut des vins de consommation courante en résidence dans la région.

Huit viticulteurs.

Un producteur de bois et plants de vigne.

Un négociant en vins.

Un représentant de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Un inspecteur général de l'agriculture désigné par le ministre de l'agriculture.

L'inspecteur général de l'Institut national de la recherche agronomique ou son représentant.

L'inspecteur général de l'Institut des vins de consommation courante.

Pour l'Algérie :

Les membres de l'Institut des vins de consommation courante en résidence en Algérie.

Douze viticulteurs.

Un producteur de bois et plants de vigne.

Un négociant en vins.

Le directeur de l'agriculture ou son représentant.

L'inspecteur général de l'agriculture.

Le professeur de viticulture de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger.

L'inspecteur général de l'Institut des vins de consommation courante.

Art. 2. — Le président de l'I.V.C.C. est président de droit de chaque commission régionale. Il peut se faire suppléer dans ses fonctions par un membre de la commission faisant partie de l'I.V.C.C. ; il peut, d'autre part, convoquer à titre consultatif des experts de son choix.

Le secrétariat de la commission est assuré par le chef de centre intéressé de l'I.V.C.C.

Art. 3. — Les ingénieurs en chef, directeurs des services agricoles participent aux travaux des commissions régionales, avec voix consultative.

Art. 4. — Les membres professionnels des commissions régionales sont nommés par arrêté du ministre de l'agriculture et ceux de la commission régionale d'Algérie par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre de l'intérieur.

Art. 5. — Les commissions régionales de l'I.V.C.C. peuvent, après accord du ministre de l'agriculture, créer dans chaque département viticole une sous-commission comprenant :

Le président de la chambre d'agriculture ou son représentant.

Trois viticulteurs.

Un producteur de bois et plants de vigne.

Un négociant en vins.

L'ingénieur en chef, directeur des services agricoles.

Le chef de centre intéressé de l'I.V.C.C. assiste aux réunions de la commission départementale.

Le secrétariat de la commission est assuré par la direction des services agricoles.

Les cinq représentants des professionnels sont désignés par le président de l'I.V.C.C. sur proposition de la commission régionale intéressée.

Les commissions départementales peuvent entendre les experts de leur choix.

. . . . . .

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Nouvelles d'Espagne. — Un décret, approuvé par le Cabinet du Chef du Gouvernement espagnol, rend désormais le *vin obligatoire* dans les menus servis par les restaurants.

Ce décret est dû à la suggestion du Ministre de l'Agriculture, qui veut ainsi tenter de résorber les excédents en stock.

(Extrait du *Bulletin d'Information et de Liaison du Comité Français des Relations agricoles internationales,* nº 15).

BIBLIOGRAPHIE

—

Le Particulier, 21, boulevard Montmartre, Paris (II^me^). C. C. P. Paris 7163-02. — *N° 72, janvier 1955* :

Formalités et Déclarations de janvier 1955. — Le Nouveau Régime fiscal des professions libérales. — L'allègement de la Taxe proportionnelle. — Le prix du blé fermage. — Comment négocier des titres de dommages de guerre. — L'achat d'appartements sur plans. — La retraite des Cadres (Effectifs, Situation retraites, Valeur du point). — Sports d'hiver 1955.

Ce numéro sera envoyé *gratuitement* à tout lecteur se recommandant de notre journal qui adressera son abonnement au *Particulier*. Un an (12 numéros + 3 Guides) : 800 francs.

—•—

Cuisine et Vins de France (Février). — 94, faubourg Saint-Honoré, Paris (VIII^me^) :

L'article de Curnosky. — La chronique du joyeux Convive, par Simon Arbellot. — Le journal du convive grincheux, par Robert-J. Courtine. — Les chansons de « *Cuisine et Vins de France* », par H. de Peslouan. — En passant par la Lorraine..., par Henri Clos-Jouve. — Etude critique des caves. — Les secrets du Salon des Arts ménagers. — Tables 1955, par A.-R. Anderson.

—•—

P. GALET, chef de travaux de Viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. **Précis d'Ampélographie pratique**, in-8° carré sur papier couché blanc, 170 p. — En vente chez l'auteur, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et au Bureau du *Progrès agricole et viticole*, au prix de 750 fr., franco 850 fr. — C.C.P. : Galet, Montpellier 503-35.

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description et la classification des principales espèces américaines, porte-greffes, hybrides producteurs et cépages de cuve et de table.

Des dessins au trait représentant les feuilles accompagnent les descriptions.

Enfin de nombreux tableaux annexes donnent des renseignements sur l'importance des pieds-mères cultivés en France et en Afrique du Nord, sur l'adaptation des porte-greffes au calcaire (méthode Drouineau-Galet), à la sécheresse, au sel, sur la résistance au mildiou des hybrides, sur la composition génétique des porte-greffes et hybrides, etc...

MARCHE DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE

Les pluies particulièrement abondantes qui n'ont cessé de tomber depuis plus d'un mois ont considérablement ralenti les livraisons à la propriété, car les terres se trouvent trop souvent gorgées d'eau, empêchant tous travaux.

Toutefois, cette situation n'a pas eu de répercussion sur les cours des racinés, qui accusent toujours les mêmes prix, car chacun reste persuadé que les quantités de racinés qui se trouvent encore sur le marché ne sont pas excédentaires.

Quant aux boutures greffables, un mouvement beaucoup plus intense s'est manifesté depuis le début février, qui a vu les cours de certaines variétés accuser une hausse très importante, notamment : 3.309, 161.49, 44.53, ou maintenir des prix relativement élevés, comme 5 BB. Cette hausse est une conséquence du retard dans les débouturages et des rendements plutôt faibles constatés dans certaines régions.

Cotation :

Racinés. — Riparia Gloire, 7 à 9 — 3.309, 6 à 8 — 101.14, 7 à 8 — 161.49, 11 à 12 — 99 R., 14 — 31 R., 12 à 13 — Rupestris du Lot, 9 à 10 — 3.306 et R.R. Massannes, 7 à 8 — 420 A., 12 à 13 — 5 BB., 8 à 10 — 110 R., 19 à 20 — 41 B., 11 à 12 — 44.53, 9 à 10.

Hybrides producteurs directs. — Variétés courantes, 10 à 13.

Greffés-soudés. — V. Vinifera, variétés courantes sur Lot et 3.309, 24 à 26 ; sur R. Gloire, 26 ; sur Riparia et Rupestris Berlandieri, 30 à 32 ; sur 41 B., suivant variétés, 30 à 45. — Hybrides sur variétés courantes, 24 à 26 ; sur Rip. Berlandieri, 26 à 28.

Boutures greffables. — A 1 m. 05, suivant qualité, quantités, normes et variétés, de 6 à 13 fr.

—•—

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — Aude. — Carcassonne (6), 9 à 11°, 252 à 275. — Lézignan-Corbières (3), Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (3), V. C. C., 9 à 9°9, 255 à 265 ; 10 à 10°5, 230 à 275 ; 10°5 à 11°5, 270 à 275 ; 11°5 à 12°, 275 à 280. Corbières, 11°5 à 12°, 290 à 300. Alcools, pas d'aff., pas de cote.

Gard. — Nîmes (7), V.C.C., Propriété : 9 à 11°, 250 à 270 ; Coopérative : 9 à 10°5, 255 à 270. Montagne et région Costières : Propriété : 9 à 11°, 270 à 280. Coopérative : 10 à 11°5, 280 à 300. Vins de Café, Vins Blancs, Côtes-du-Rhône : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (4), 9 à 10°, 252 à 263 ; 10 à 11°5, 260 à 275. Rosés et Blancs : Insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S., moyenne 262. — Montpellier (8), 9 à 10°, 250 à 260 ; 10 à 11°, 260 à 275. C. S., absence du commerce : Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (2), Vins de Pays : 9 à 10°, 250 à 260 ; 10 à 11°, 260 à 265. Vins d'Algérie : Alger, 11 à 12°5, 310 à 320 ; Oran, 12 à 12°9, 320 à 330 ; 13 à 13°9, 325 à 335 ; 14° et plus, 355 et plus. Vins de Tunisie, 12 à 13°, 310 à 320. Récolte 1953 : Oran, 13 à 13°9, 355 à 365 ; 14° et plus, 370 et plus. Rosés : même prix que les rouges. Blancs : 10 francs de plus par degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (5), Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (7), 10 à 12°, 265 à 275. Rosés et blancs : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — Alger (7), V.C.C., Rouges, 1er choix : 10 à 10°5, 260 ; 11 à 11°5, 258 à 260 ; 12 à 12°5, 255 à 260 ; Compensation, 10 à 12°, 150 à 155.

Mostaganem (7), Rouges, 260 ; Rosés, 260 à 265 ; Exportation, 160 à 165.

Oran (7), Rouges, 260.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 30 JANVIER AU 5 FEVRIER 1933

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	13	9	P	14	7	P	11	7	P	11	2	P	9	6	2	10	6	11	11	7	7
ANGERS	14	7	P	13	5	1	13	6	»	12	3	P	11	5	3	10	7	12	11	7	15
COGNAC	14	7	P	11	7	3	14	6	P	11	4	4	9	6	5	11	8	19	13	10	13
BORDEAUX	14	7	P	11	6	2	14	7	P	9	3	4	11	5	11	12	9	13	11	9	14
TOURS	14	7	P	10	6	1	14	5	P	11	5	P	9	5	3	8	7	11	11	8	13
NEVERS	14	4	»	13	8	4	10	7	9	15	6	12	9	5	2	10	6	10	10	8	15
AGEN	15	6	»	12	3	P	16	3	»	11	4	18	12	6	P	11	7	5	14	7	5
CLERMONT-FERRAND	16	5	»	14	8	2	14	7	2	16	5	3	12	5	P	12	5	2	12	9	4
MONTELIMAR	15	6	»	12	11	12	14	9	5	12	8	15	10	5	5	13	5	P	14	9	P
TOULOUSE	14	8	»	13	—11	P	15	8	»	15	4	18	13	6	2	12	6	8	14	5	4
CARCASSONNE	12	9	»	13	11	P	15	9	33	14	5	10	13	5	»	13	4	6	14	4	8
PERPIGNAN	15	6	»	14	11	5	18	7	1	16	7	P	15	6	»	14	5	1	17	5	P
MONTPELLIER	14	8	»	12	11	12	12	10	33	13	8	5	19	6	»	11	5	P	15	5	»
REIMS	13	3	»	11	8	1	11	5	2	14	7	2	9	5	1	10	5	2	9	5	3
STRASBOURG	0	—2	»	4	—1	»	3	0	P	6	0	»	6	2	P	10	4	P	9	6	2
DIJON	9	—1	»	12	6	3	10	6	4	10	6	6	9	4	2	11	5	11	11	6	18
LYON	15	7	»	13	8	P	15	9	»	11	8	4	11	5	2	13	6	P	13	8	3
GRENOBLE	13	—1	»	7	3	»	17	5	»	17	5	P	11	3	6	13	5	1	12	7	7
MARSEILLE	16	6	»	16	12	P	13	10	9	14	8	31	14	4	4	10	4	»	13	6	»
NICE	17	8	»	16	10	»	14	9	32	14	9	21	12	7	6	11	5	»	18	11	»
AJACCIO	16	5	P	16	5	»	15	11	P	15	9	3	13	9	8	14	7	11	15	8	1
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

PEPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : 72-81-21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sextius. - Tél. 20-60

Autres Etablissements { Société Algérienne des Pépinières Richter, CHEBLI (Alger) - Tél. 0-38
Société Marocaine des Pépinières Richter, FÈS (Maroc) - Tél. 117 Montfleuri

Pour obtenir de votre charrue de **n'importe qu'elle marque**, qu'elle soit à droite ou à gauche à 10, 12, 14, 16 pouces, des Labours **plus profonds, plus régulier**, une **traction diminuée**, un entretien **plus facile** et moins **coûteux** :

Montez le porte-soc à carrelet MONESTIER

Les dents du Cultivateur "MINERVA" toujours en mouvement, dans le sens vertical, travaillent comme une fraise, léger de traction facile à maintenir, il permet d'entretenir à peu de frais toutes les plantes en lignes : Vignes et autres. Ce Cultivateur est admis à la subvention de : 15 %.

P. MONESTIER, *Ingénieur-Constructeur*
CASTENAUDARY (Aude)

C'est un bien de famille...

Comme la terre, les bâtiments de ferme les bêtes, les outils... la Prairie Colorale est aussi un bien de famille.
Comme eux, elle passe de père en fils, et elle sert à toute la famille.
Elle travaille toute la semaine et fait bonne figure le Dimanche, à la pêche, à la chasse en excursion, aux fêtes de famille ou à la foire du canton.

Avec une PRAIRIE on en a pour la vie

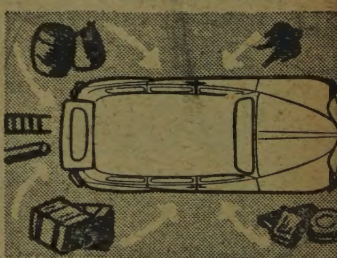
Sûre de son châssis...

Elle porte 800 kg et tire une remorque de 1000 kg.

Sûre d'elle à 115 à l'heure...

On la respecte sur la route.

Sûre de ses 3 m³...



On peut tout y mettre.

VENTE A CRÉDIT grâce à l'intervention de la D.I.A.C., 47, Avenue Hoche, PARIS
Organisme officiel de la Régie Renault offrant les meilleures conditions de crédit du marché.

RENAULT
RÉGIE NATIONALE

Régie Nationale Renault — Succursale de Montpellier
Pour renseignements s'adresser :
Rond-Point de Toulouse — Téléphone : 72-58-84 — MONTPELLIER

LES GRANDES PÉPINIERES DU SUD-EST
CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS :** 16, rue d'Angleterre

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements
MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20
TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

PÉPINIÈRES R. GRIMAUD
Grandes cultures
RACINES - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES
Classe Élite - 1er choix **SOMMIÈRES** (Gard) Tél. 72

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides

je pense à

SCHLŒSING

USINES
SCHLŒSING
MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole